

平成 26 年度「第 2 回日本料理アカデミー研修会」実施報告

報告者：学校法人 大和学園
京料理上級科学科長 宗川 裕志

日時：平成 26 年 10 月 24 日（金）14:00～16:00

場所：キャリアールホテル旅行専門学校

テーマ：和食 おもてなしの手ほどき

第 2 回～和食におけるデザート～

講師：kashiya 藤田 怜美 氏



第 2 回日本料理アカデミー研修会(テーマ:和食おもてなしの手ほどき)が 10 月 24 日(金)、キャリアールホテル旅行専門学校で開催されました。

今回は「和食におけるデザート」と題し、「kashiya」オーナー藤田 怜美先生をお招きし講義頂きました。また亀屋良長、八代目代表取締役 吉村良和様もサポートとしてお越しいただき、大変贅沢な講義となりました。

講義の冒頭にフランスパリの二つ星レストランでシェフパティシエをされていた経歴を含めた自己紹介と共に、和菓子和洋菓子の違いについてお話がありました。

洋菓子は器具の活用が積極的で新しい器具(シリコン型)等も良く利用しますが、和菓子は基本的に昔から現在に至るまで「手仕事」を主軸として菓子作りがされている点、また、西洋料理では菓子を調製する際、牛乳、クリームを使用しますが、和菓子は水を使用する所が大きな違いとの事で、料理において水の大切さは周知ことですが、水を重視する点は和菓子にとっても大きな特徴である事がわかりました。

本日実演頂いた一品目は、「ぶどうのういろ」でした。外郎(ういろ)は名古屋で有名な棹菓子(型に入れて細長く固めた菓子の総称)を想像しますが、京都では生菓子として扱われるとの事です。今回はういろ生地にもブドウジュースを使用する事で、従来のういろ生地とは違うフルーティーなういろ生地とされていました。中餡には白餡を使用し、更に中餡の中にブドウの果肉とブドウジュースのゼリーを射込む事で、よりブドウ本来の美味しさが表現されていました。ういろ生地はブドウジュース入りの紫色の物と、水で作られた定番の白色の物と 2 色調製され、白色生地は包餡時のぼかしに使用されました。ういろ生地は「たたみもの」とよばれる餡などを布で包むように包む際には、冷まして使用しますが、上用饅頭のように包餡する場合は、温かいうちに包餡する事が重要との事で、

蒸したての生地を折り返しながら練り、その後包餡されていました。また、包餡を容易にするためゼリーを射込んだ中餡の表面が薄く凍る程度冷凍する配慮もされていました。包餡時は手蜜ではなく、テコ油(離形油、天板油の一種)を使用し生地の引っ付きを防止しながら包餡されていました。味わいは従来の和菓子にない新鮮なフルーツ感のあるもので藤田先生の繊細な感性が活かされた一品でした。バリエーションとして、洋梨のういろうもあり酸味のある果物は応用できるとの事で、汎用性が広く日本料理店で活用しやすいデザートになると感じました。

二品目は「あんみつ」でしたが、従来のあんみつではなく、ブドウの羊羹が入り、盛付も白い洋皿に赤ワインのソース、黒蜜のソースが引かれ、透明な寒天、小球形のバニラアイス、薄い飴板などが盛られ、フランス料理におけるアシェットデザート(皿盛りデザート)のような斬新な仕上がりでした。ブドウの羊羹はとてもフルーティーで羊羹と思わせない味わいで、赤ワインソースはオレンジ、レモンの表皮やアニス、シナモン、クローブなどの香りが複雑に混合された風味の豊かなもので、黒蜜のソースにもバニラの風味が付けられ随所に藤田先生のセンスが活かされた一品でした。

デモンストレーション後は質疑応答も活発に行われ、受講者のモチベーションの高さがかがわれました。和食におけるデザートの活かし方や和菓子に対する従来の考え方に新しいヒントを見る事の出来る講習会となりました。

藤田先生のお言葉の中に「無理に和と洋を融合させているのではなく、美味しい菓子を作る為に、和の食材、洋の食材にこだわらないで、組み合わせている」と言う言葉があり、藤田先生の豊富な経験と研ぎ澄まされたセンスにより、その組み合わせが絶妙な和と洋のコラボレーションを生み、現在のスタイルが編み出されたと感じました。

最後になりましたが、大変ご多忙の中お越し頂きました藤田怜美先生、吉村良和様、誠に有難うございました。